

Le plat déclaré "traditionnel québécois"... le pâté chinois!

Dans un article du Devoir en 2007, le pâté chinois - plat composé de steak haché, de blé d'inde (maïs) et de patates - est considéré comme "le" plat traditionnel québécois. Voici le pâté chinois préparé par tonton Jean lors de mon séjour à Montréal. Il tient sa recette de l'incontournable recueil de recettes d'antan de [Jehane Benoît](#). En fait, c'est une version québécoise du hachis parmentier! Il est servi avec du ketchup Heinz, des betteraves et des cornichons marinés. Ne manquez pas la rubrique intitulée [Recettes de "ma belle province" du Québec!](#)



Ingrédients

- 250 g de bœuf haché
- 2 oignons
- 2 tasses de maïs en grains
- 1,5 kg de pommes de terre
- 3 gousses d'ail
- 3 c. à soupe de gras de viande (ou d'huile d'olive)
- Beurre salé
- Sarriette
- Sel et poivre
- Ketchup aux tomates
- Betteraves marinées

Équivalence... 1 tasse = 240 ml

Faites cuire les pommes de terre à l'eau et réduisez-les en purée. Au final, il vous faut 4 tasses de purée de pommes de terre. Faites ensuite fondre les oignons épluchés et émincés dans le gras de viande. Ajoutez la viande, l'ail et la sarriette. Assaisonnez. Faites cuire environ 5 minutes.

Déposez la viande dans un plat à gratin. Versez le maïs sur les pommes de terre (si vous l'avez acheté en conserve, rincez-le et égouttez-le). Répartissez la purée de pommes de terre. Répartissez quelques lanières de beurre. Enfournez dans un four chaud à 200°C pendant 15 à 20 minutes.



Mes suggestions

- Remplacez le maïs en grains par du maïs en crème.
- Servez avec des betteraves marinées, des cornichons et du ketchup aux tomates.
- Personnellement, au lieu des pommes de terre, je préfère utiliser un mélange de 1/3 de carottes et navets et de pommes de terre. De plus, j'aime remplacer la demie de la portion de bœuf en veau. J'ajoute une couche d'épinards cuisinés à l'ail ou aux oignons sur la viande hachée et de la chapelure au paprika sur le pâté chinois avant de l'enfourner. De plus je fais gratiner le hachis à la fin de la cuisson pour avoir une fine couche grillée.
- [Recettes de "ma belle province" du Québec!](#)
- [L'encyclopédie de la cuisine de Jehane Benoît...](#)

De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-le-plat-declare-traditionnel-quebecois-le-pate-chinois-64917447.html>